



MENÚ DEGUSTACIÓN. DSTAGE (DIEGO GUERRERO) CON SABOR IBÉRICO

LÚA MONASTERIO ([HTTP://WWW.APICIUS.ES/AUTHOR/LUA_APICIUS/](http://www.apicius.es/author/lua_apicius/)) X 28 SEPTIEMBRE, 2017

[RECETAS \(HTTP://WWW.APICIUS.ES/CATEGORY/RECETAS/\)](http://www.apicius.es/category/recetas/) ♡ 7

Diego Guerrero, autor de 'Irreductible' (Montagud Editores), sirve un menú degustación caracterizado por su cocina sin etiquetas... y por su sabor ibérico

Además de firmar '[Irreductible](http://www.libreria gastronomica.com/es/libro/irreductible-diego-guerrero/) (<http://www.libreria gastronomica.com/es/libro/irreductible-diego-guerrero/>)', [Diego Guerrero](http://www.libreria gastronomica.com/es/chef/diego-guerrero/) (<http://www.libreria gastronomica.com/es/chef/diego-guerrero/>) (DSTAgE, Madrid, dos estrellas Michelin) es autor de varios números de Apicius, el cuaderno de alta gastronomía de Montagud Editores. Entre ellos se encuentra **Apicius 29**, que verá la luz en noviembre y que ya se puede reservar a través de [este enlace](http://www.libreria gastronomica.com/es/libro/apicius-29/) (<http://www.libreria gastronomica.com/es/libro/apicius-29/>).

En esta ocasión, [Guerrero](http://www.apicius.es/tag/diego-guerrero/) (<http://www.apicius.es/tag/diego-guerrero/>) cocinó con motivo de la presentación de la edición limitada Añada 2013 Gran Reserva de FISAN. Por tanto, podría decirse que resaltó el sabor ibérico que ya tienen algunas de sus creaciones. Todas se enmarcan en una cocina que, como bien se explica en '[Irreductible](http://www.apicius.es/tag/irreductible/) (<http://www.apicius.es/tag/irreductible/>)', no tiene etiquetas porque no las necesita...

DSTAgE ~ Presentación Añada 2013 Gran Reserva de FISAN ~ Septiembre 2017

TRES CORTES DE JAMÓN FIAN

A saber: **maza**, con láminas con un sabor más suave, con más grasa y más dulce; **babilla**, de la parte del jamón con menos grasa y menos matices; y **punta**, con grasa decantada durante la curación y con sabores fuertes (incluso picantes).



CERDOS EN SU DEHESA

Además del crujiente de patata a modo de 'regañá', el bocado conjuga chorizo ibérico y manteca 'colorá'.



TARTELETA DE ALGAS, AJO ASADO, YEMA CURADA Y TRUFA